

- [Primo anno](#)
- [Secondo anno](#)
- [Terzo anno](#)

Ubicazione Aule

[elenco e descrizioni complete](#)

Aule **A - B - C - D - E - F - G - H - I - L - N - Z1 - Z2 - Z3**, sono ubicate presso la Scuola di Agraria, piazzale delle Cascine, Firenze

Aula **O** è ubicata in via Doninzetti, Firenze

Aule **J - Q - R - S - T1 - T2 - U - V**, Via S. Bonaventura, 13 - Quaracchi - Firenze

Aule **W1 e W2** (laboratorio didattico sperimentale), in via Maragliano n. 77 - Firenze

[Spazio reale 1 e 2](#) - via San Donnino n.4/6 - Campi Bisenzio - FI

N.B.: le lezioni del primo anno si terranno presso la **Fondazione Spazio Reale, Via S. Donnino 4/6, Campi Bisenzio**

Primo anno di corso										
	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
LUN	Biologia e fisiologia vegetale	Biologia e fisiologia vegetale	Fisica	Fisica		Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica			
docente	Schiff	Schiff	Caruso	Caruso		Fragai	Fragai			
aula	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1		Spazio Reale 1	Spazio Reale 1			
MAR			Biologia e fisiologia vegetale	Biologia e fisiologia vegetale		Fisica	Fisica			
docente			Schiff	Schiff		Caruso	Caruso			
aula			Spazio Reale 1	Spazio Reale 1		Spazio Reale 1	Spazio Reale 1			
MER	Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica	Biologia e fisiologia vegetale	Biologia e fisiologia vegetale						
docente	Fragai	Fragai	Schiff	Schiff						
aula	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1	Spazio Reale 1						
GIO										
docente										
aula										
VEN	Lingua inglese livello B2, comprensione scritta e orale					Lingua italiana, livello A2-B1				
docente										
aula	M2	M2	M2	M2		M2	M2	M2	M2	M2

Disciplina	CFU	Docente
Biologia e fisiologia vegetale	9	Silvia Schiff
Fisica	3	Filippo Caruso
Fisica	3	
Chimica generale e inorganica	6	Marco Fragai

Nota:

Lingua inglese: il corso si tiene il venerdì dal 9 novembre al 7 dicembre. Dalle 9 alle 11 comprensione scritta; dalle 11,30 alle 13,30 comprensione orale

Lingua italiana: il corso si tiene il venerdì dal 12 ottobre al 21 dicembre dalle 16 alle 19

Entrambi i corsi sono facoltativi e gratuiti

Secondo anno di corso											
	8:30	9:30	10:30	11.30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30
LUN		Processi enologici	Processi enologici	Viticultura generale	Viticultura generale		Micro-biologia generale	Micro-biologia generale			
docente		Fia	Fia	Mattii	Mattii		Viti	Viti			
aula		T1	T1	T1	T1		T1	T1			
MAR	Ingegneria delle produzioni viticole	Ingegneria delle produzioni viticole	Processi enologici	Processi enologici			Viticultura generale	Viticultura generale			
docente	Vieri	Vieri	Fia	Fia			Mattii	Mattii			
aula	T1	T1	T1	T1			T1	T1			
MER	Micro-biologia generale	Micro-biologia generale			Ingegneria delle produzioni viticole	Ingegneria delle produzioni viticole					
docente	Viti	Viti			Vieri	Vieri					
aula	T2	T2			E	E					
GIO	Processi enologici	Processi enologici	Processi enologici	Processi enologici			Micro-biologia generale	Micro-biologia generale	Micro-biologia generale	Micro-biologia generale	
docente	Fia	Fia	Fia	Fia			Viti	Viti	Viti	Viti	
aula							W2	W2	W2	W2	
VEN											
docente											
aula											

Disciplina	CFU	Docente
------------	-----	---------

Ingegneria delle produzioni viticole	6	Marco Vieri
Microbiologia generale	6	Carlo Viti
Processi enologici	9	Giovanna Fia
Viticultura generale	6	Giovan Battista Mattii

Nota: Processi enologici: le ore del giovedì saranno utilizzate saltuariamente per uscite esterne di cui sarà dato avviso di volta in volta

Terzo anno di corso											
	8:30	9:30	10:30	11.30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	18:30
LUN											
docente											
aula											
<hr/>											
MAR											
docente											
aula											
<hr/>											
MER	Impiantistica enologica	Impiantistica enologica	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini				Analisi sensoriale delle uve e dei vini	Analisi sensoriale delle uve e dei vini		
docente	Parenti	Parenti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti				Picchi	Picchi		
aula	F	F	F	F				F	F		
<hr/>											
GIO	Impiantistica enologica	Impiantistica enologica	Analisi sensoriale delle uve e dei vini	Analisi sensoriale delle uve e dei vini				Stabilizzazione e condizionamento dei vini	Stabilizzazione e condizionamento dei vini		
docente	Parenti	Parenti	Picchi	Picchi				Domizio-Canuti	Domizio-Canuti		
aula	F	F	W2	W2				F	F		
<hr/>											
VEN	Stabilizzazione e condizionamento dei vini										
docente	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti	Domizio-Canuti					
aula	W2	W2	W2	W2	W2	W2					

Disciplina	CFU	Docente
Analisi sensoriale delle uve e dei vini	6	Monica Picchi
Impiantistica enologica	6	Alessandro Parenti
Stabilizzazione e condizionamento dei vini	5	Paola Domizio
Stabilizzazione e condizionamento dei vini	4	Valentina Canuti

